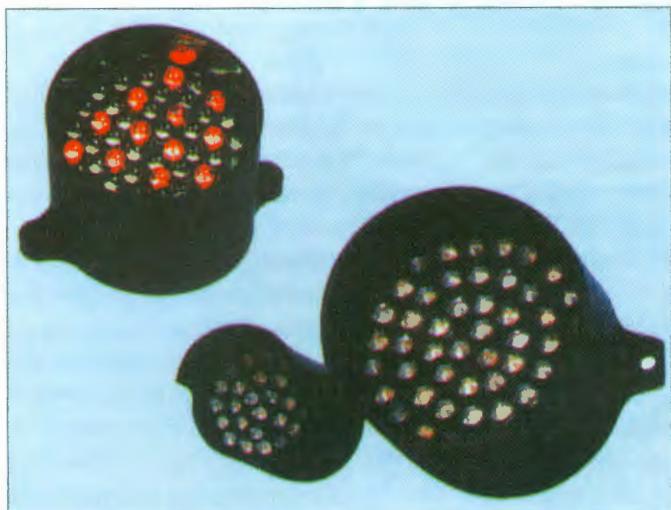


## LINHA DE PRODUÇÃO



OPTANICA

Leds: polímeros geram luz a partir da corrente elétrica

### A vanguarda em pontos luminosos

Não há aparelho eletrônico sem aquelas pequeninas luzes brilhantes e coloridas que possuem funções variadas como avisar que o rádio ou o monitor do computador estão ligados ou, ainda, que o celular está recebendo ligações. Esses dispositivos luminosos nos comunicam o que está ocorrendo e nos ajudam a entender esses equipamentos cada vez mais engenhosos. São conhecidos como LED's (*Light Emitting Diodes* ou Diodos emissores de luz). A última palavra entre esses dispositivos eletroópticos são os OLED's, chamados de orgânicos, produzidos com polímeros (um tipo de plástico) com propriedades elétricas que geram luz, quando da passagem de corrente elétrica. Os leds comuns são compostos por semicondutores inorgânicos como silício e gálio. Os Oleds são mais luminosos, oferecem mais cores, consomem menos energia e custam dez vezes menos. Tecnologia de ponta domi-

nada por países como Estados Unidos, Inglaterra, Japão e Alemanha, que agora está disponível no Brasil. O ineditismo brasileiro é da empresa Optanica, de Recife, instalada na Incubadora de Empresas de Base Tecnológica do Estado de Pernambuco (Incubatep). A inovação foi desenvolvida nos laboratório de Física da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Em 1998, a tecnologia foi transferida para a empresa. A pesquisa foi liderada pelo pesquisador Antônio Vaz, hoje um dos dois sócios da Optanica. A empresa vai fabricar, inicialmente, brindes como chaveiros e cartões que emitem luz. No próximo ano, a previsão é iniciar a produção de *displays* com a tecnologia OLED para calculadoras e celulares. •

### Uma patente para o suco de cana

Essa ninguém esperava. Uma nova tecnologia de extração da garapa foi patenteada nos Estados Unidos. A empresa Jucana Juice, de Woodland

Hills, na Califórnia, pediu o registro pioneiro de um novo método de processamento de suco de cana-de-açúcar que resulta em um líquido concentrado do produto. Sem explicar como funciona esse processo, a empresa, conforme notícia vinculada no *site* Bevtech, pretende também vender a garapa misturada a outros sucos, refrigerantes, chás e bebidas alcoólicas. Um dos sócios da empresa, Thomas Remby, diz esperar um novo mercado para produtores de cana nos Estados Unidos e em outros países. Ele afirma que o novo método produz um suave suco de coloração amarela e delicado aroma, além de um preço atrativo. •

### Um jeito rápido de tirar água de coco

Quem tentou ou viu alguém retirar água de um coco sabe da dificuldade em perfurar a grossa camada de casca exterior que envolve o fruto. Imagine essa dificuldade em nível industrial com milhares de unidades por dia para



EMBRAPA

Simple e compacta, capaz de processar 1.800 cocos/h

processar. Pensando nisso, o pesquisador Fernando Abreu da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Agroindústria Tropical, de Fortaleza, Ceará, desenvolveu uma máquina que quebra o coco com mais rapidez. Num país tão propício ao plantio e ao consumo dos produtos do coco, como é o Brasil, essa máquina é muito bem-vinda. Ela proporciona agilidade industrial na extração da água a ser embalada. A máquina processa 1.800 frutos por hora, quebrando-os ao meio, e 500 litros de água/h. “A importância da máquina está no fato de o consumo de água de coco, no país, crescer 20% ao ano”, afirma Abreu. A pesquisa, iniciada em 1997, já resultou na venda de seis máquinas e ganhou o primeiro lugar na área de processamento de alimentos na exposição Ruraltech, que aconteceu em Londrina, no último mês de abril. A máquina é produzida pela Cemag S/A, de Fortaleza. Cada unidade custa R\$ 11 mil, sendo que 30% desse valor são de *royalties* destinados à Embrapa. Esse retorno propiciou a elaboração de novas pesquisas do grupo de Fernando Abreu, agora na área de técnicas de conservação da água após a extração. “Controlando a temperatura da água, em refrigeradores, conseguimos um período de armazenagem de 60 dias sem perda de qualidade e sem a necessidade de conservantes” anuncia Abreu. A pesquisa teve financiamento da Finep e do Sindicato dos Produtores de Frutas do Ceará. •